



KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Eisbergsalat mit Vinaigrette ∇ ∞	Karottensalat ∇ R ∞		Weißkrautsalat mit Kräuter-Dressing ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	Tomatencremesuppe mit Mehrkornbrötchen ∫ Zuckerarten a3 k a4 g a2 a g1 a1	*Pellkartoffeln mit Kräuterquark* ∇ ∫ g g1	Lachsragout mit Vollkornreis ∫ g d g1	Putengeschnetzeltes mit Kartoffeln und Erbsen ♠ 16 2 3 i j y	Penne mit Käsesauce ∇ ∫ i f g a g1 a1
Hauptgericht 2	Puten-Gyros-Eintopf ♠ 11 i j	Vegetarische Nuggets mit Currysauce und Reis ∫ j f g a g1 a1	2 Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelrahmsauce ∇ ∫ i c g a g1 a1	Spinat-Feta-Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse i c t g a g1 a1	Kartoffel-Paprika-Pfanne ∇ ∞
Dessert	Banane ∇ ∞	Schokoladenpudding ∇ ∫ g g1	Apfel ∇ ∞	Naturjoghurt mit Pflaume ∇ ∫ g g1	Birne ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a1** Weizen
- a2** Roggen
- a3** Gerste (Malz)
- a4** Hafer
- c** Eier
- d** Fisch
- f** Soja
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- g1** Milcheiweiß
- i** Sellerie
- j** Senf
- k** Sesam
- t** Schalenfrucht
- y** Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 11** mit Süßungsmitteln
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite
- Zuckerarten** mit Zuckerarten oder Süßstoffen

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- R Regional
- ∇ Vegetarisch
- ∫ Laktose
- ∞ Vegan



Die Menülinie 1 entspricht dem neusten „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für die Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.